

Lenrimmad Bosarpskyckling 6- 8 portioner

1 st	Bosarpskyckling
1 liter	Vatten
1,8	dl Salt
3 dl	Socket
500 gr	Finskuren Kål (Savoy, Spetskål eller Vitkål)
300 gr	Finskuren Fänkål
200 gr	Finskuren Rödlök
2-3 st	Lime, endast saften
1 msk	Riven Pepparrot
100 gr	Ansad Rucola
1 klyfta	Finhackad Vitlök
Smaksätt med	Salt & Peppar

1. Rör ut **salt & socker i vattnet**. Stycka loss lår och vingar, samt skär av ryggen på **Bosarpskycklingen**. Lägg bitarna i rimmelagen och ställ kallt i ca 3 timmar. Tag sedan upp bitarna och skölj av i kallt vatten. Lägg bitarna i en kastrull tillsammans med soppgrönsaker och täck med vatten. Koka i 45 minuter eller tills att innertemperaturen i kycklingen kommit upp i minst 70 grader. Låt svalna i spadet. Serveras varm eller kall.
2. Blanda **Kål, Fänkål och Rödlök med Limesaften, låt dra** i ca 20 minuter.
3. Blanda därefter i resten av ingredienserna och smaka av med **Salt, Vitpeppar och en nypa Socker**.
4. Denna anrättning kan med fördel serveras med en god Potatissallad eller en bakad Potatis.